

مواد الطبخ المغربي الاساسية

طلق مغربي معروف فكأ

حبوب الكرس التحسل تتبيلة للسرم قبل طهيها النا الكربرة الخضراء فهي تستعمل في كل أنراح الطبخ القربى وخصوصناهم السلطان جبيعها رمع تنبيلة الطنلة

بعض الناس يدعنون عثى الاطمعة ذات اللذاق الحار اللاذع أما البعض الأخر فلعد مثالث مكتسيا

بالتعي الغضار والفاكهة ليه يعض الماء ومغاثر بكيس

رغم أن الكرسكس باندم عادة بعد الانتهاء من وجية الطعام الأساسية فهر رجية غنية هامة يتكون الكوسكس عن حبيبات السميد التي تطبي على بغار يخنه اللحم والغضار

شبقتين كاخلتين القدر الاساسى يرضع ليه اللحم والخضار امة الطبقة العليا فهى كالصفاة كي تسعح لبذار المعام أن يتأذ منها إلى الكرسيكس الوضوح

موادعا الأساسية عن اللفلل الأهمر الحريف وزيث الزيتون والثوم يطعن الفلقل تاعماً ثم يضاف إليه الزيت والثوم المضمون ريظك جينا عثى تصبح بطعمة متماسكة كثيانة مثال الفايرنين

تستعمل الهريسة كمقبلات ار كسلسة ايمض اليخالي وللحساء (راجع ص من لَجِلُ الرَّحَاقَةُ}.

وجيات الحمص والعدس

باركت كسكوسيير

وهوقدر معتنى مؤلف من فيها ومقبلي بقطائها

الهريسة

هي مناهبة حريقة جداً رتستعش كثيراني كل الماء الغرب وشعال الريانيا

حنص وعدس

على مدى ترون عدة وقرث

الوعدات العدارية والجروشينات في الوجيات الفذائبة المقربية في الزمن

الله كال من الصحي المصول تبه على اللحم أو كان عالي الكلفة في حال ثراثره الحنس والعنس ممامن الثوح التنية الطعم والتعذي ويتواقران قي النكائح التي تبيع الأشعمة

النطبة رسطلات السومرماركث

الرنجبيل

من التائل الساد جداً يتحرل لوت إلى الأبيطي الماثل إلى الكريم عندشت يستعش الزلجيل طازجا مقشرا وميشورا اومقرونا ناعنا ويمكن حفظ الزنجييل لعدة البهر مي قسم التعليد في اللاجة.

ماء الرغر

با، زور بصنع من زیت النبرولي السنفرع من رادر اشجار البرثقال حاصة البرتقال لبرصفين ورغم أن مذا الربث يستعمل على تطلق والسع كعطر قابل اريجه الزكي يستعمل لإعطاء كية خاصة للكث ومفتت لنواع الكاسترد

الزعفران:

والعلويات على انواعها

والشرريات ومعتلف أتراع

السلطة ماء للرهم ستوافر

عَى الصيدليات ركل مغازن

الاطعمة في مشتلف بلدان

البقدرنس الطارح بأزراقه

بالبقدرنس الأريريس رعو

يستمنل طي نطال واسخ

عي ممثلك أنواح الطبخ

للغربي

اكتر الراع للترابل لستعمالا

في للغرب والقلقل الأسود

إذا عدن عند الحاجة للقط

يعطى النكبة لعظم أنراع

الحامض المحلوظة راجعي

الصلحة التالية المرقة

واريقة تعضيره وصلعه

Grand VI

القلقل

النطعة يعرف أيضا

الشرق الأرسط

البقدونس

الزعفران مر درع من اللوايل مصنوع من الزهر المجلف لتوح خاص من مهات الزعار ان رحيث إنه غالى الثعن ومكلف تستعمل منه كميات منفيرة القط ويمرج في بعض الأحيان مع مسعوق الكركم (عقدة منقراء) وأثلع ومسحوق التلقل الطو لجعل تأثيره

يجب المذر عندابتياع يعفظ في وعادمششرط لى قسم التجليد في الثالاجة الحدة ستوات

الطاجن

بالتوابل تغلى على النار لوقت طريل ويبطء وتضم لحم المجاج أبر الديك الروس او لحم الضان وتقدم أصناف متنوعة مثها

تتبيلة معتازة من البهارات للحوم الطيور قبل طنيها الكزبرة

الكربرة القضراء تباع عد

المفظ الكزيرة الخضراء لدة أسبيح وذلك برضح إضمامة الكزيرة فيكوب من النايثون أو البلاستيك.

الكوسكس

بيام الكرسكس في السوير

الزعفران قلا يرجد ما يمكن أن يعرف بالزعفران الرخيص، ولتناكي اكثر اشتريه مجدراة واطعيته بتفسك الزعفران المضمون

عبارة من بِعَنَّةُ مِنْكُبِةً في اللَّبِ المَّاصة

البسطيلا

القدم وهو تعقة المآدب

القربية ورجوده فسروري

ئى كل مادية

بثبق البسطيان التقليدي

لحم الجمام القروم

والربيب والعسل

القرفة

يجشع من عدة طبقات من

عهين الرقاق المشر يخليط

والحامض والبيض واللور

حديثا يستعمل راناق الفايلو

المجاج المفروع بدل الحمام

الجاهز ويعشى بخليط

عيدان القرانة للإخذعن

الفلاق الغارجي لجذخ

شبهر القرقة، وعي تحاوي

على زيت يظهر عند طعتها

ويطلق رائحته ونكهته.

إذا استعملت القرقة

الطمرنة باعتدال فإن

ورالعتها تضيف طعما لذيذا

للسحك والصلصة السعك

وضمحوق القلقل الأسود

ومسحرق كبش القرنائل

ومستوق جوزة الطيب

ومسموق الزنجبيل يكون

خليط مسحوق القرقة

شكبتها الحلوة المذاق

 عند الرغبة في استعمال الليحون المحقوظ تأنسل

حبات الحامض بالماء البارء يذرع اللب من كل قطعة ويستعش القشر فقطء ملاحظة بجبان تكون المراطعين بخليفة جدأ ومعقمة قبل استعنالها للتعقيم





الوف اللازم التنصير سأعا

سكين حادة العمق الشقيق

بالمكين بحيث تصل من

٢ ، ير شيع ريع ططة

كلشق ترضع عبات

لينونة حامضة إلى كل

الحاب إلى الأخر الليادون

واحدة موراعة على ٣ أيام

الرقد المتصمي للحدة

تلاظ الصابيع

الحامض المغربي

المفوظ

(كبيس الليمون)

١ ١ هية حاءض الشرابية

ملح بحوال لحشل

عصبرليبون خامض

١. ياسل العامض ويوف

الي وعاد كبير زجاجي او

وعاء سليلس يغمر بالماء

ويترك مذثوعا لمدا تتراوح

مِينَ ؟ و ﴿ أَيَامُ مِنْ صَارِورَةَ

٢ ـ يصفي الحاطي من الناه

تقيير الماء يرسيا

المقادير

الطريقة







الحساء والمقتلات

تَبِدَ اللَّهُ بِهُ لَلْغُرِيمِة عَادَةً بِنَشْكِيلَةً واسعة ومقرية من المَقْبَلات بحيث يمكن للضيف أن يستعنع بتذوق القليل من كل صنف

شوريا العيس

حبلة التحمي

الراث القارم لتمصير القايس

الولت الازم لشبه الشورية واساعة إلى ساعات

الرجية إكني مثة السفاس

﴿ كُوبِ زَيِثِ الرِيتُونِ.

البلر وتصف انبثر من الله " جيئايڪاڻ شروطان

٢ جزرانان كيسرانان مفرومتان تامنا المسماءة من الكربرة

الخضراء القرومة فقصير ليسرل حامض

القادير

١١١ غراؤ من المتس الإهبرالجروش (موزات تنيش مع المثلم) تقطع إنى قطع صبغيرة. ا بعشال طوستانا المجد الروائين تاعيا.

سعوق التش إسور

الطريقة

اليغمر العنس بالثاء للظر ريترك لدة ٥٠ د ليلة ٢ . يحكر الحو الوزاث واليصل والقلقل بزيت الزيتون في تدر سميكة

القليط زهريا.

٣ ويضاف تبشر و تصل ليش

القغر عشي يعسيح الران

من الله فوق خليط اللحم والبصل ويشرك على تار غاملة حلى بغلى ترابع الزقرة عن اللجم ويضاف



المدمي

العدس المحمقي إلى الخليط

ويترك على النار لدة ساعة أو حتى يصيح اللحم

لا . تشبأف الخضار اللفرومة

إلى القدر ويترك الخليط على الناز عثى تصبح

الخضار طرية ويضاف

الليل من الماء إذا يُحالَ دلك

يرقع اللحم من القدر ثم

شرع العظام منه ويقرم إلى

الطخ ممغيرة ويطمئ طليط

العدس يسلمنة الشادار

٦- تشناف الكزيرة وقطه

المامض مسب الطلب الي

اللحم مع عصير ليحون

شور باالعدس وتعرك

يضاف مستوق الظفل أو

أثو أول أخار إن خوسب الطلعية.

وقدم البدياء مع النفين

والعيس طرياء

فىررىيا.

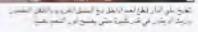
قبل سائل الشرورية وهذاف الشريرة القرورية وقطار اللعب و العمر أنحى الدابش



تضاف الفضار القرومة إبر القر الكبرية وتترث نشو المار طرعموش









شوربا اليقطين مع الهريسة

سيلة التعضير

المقادس أَ ؟ كيلو من المقطان، ٣ لكالله التواب من سرق in land ٣ نااته اعواب من العثيب سكر تاعم (بودرد سدر) مسحوق القلقل الاسود، البهريسة ١١١ غرام من الفتفل المعربف المجلق. ٦ فصوص بالشرقيل الثوم ال تنوب سل الخليج ل كوب مل القريرة القرومة الكوب من مسعوق المعول

الطريقة

المقشر اليقطين وتنزع

يقشر الباداء وشروجوره والياه مطر تنضعه إني قطع

يُ كوب من زيت الريتون.

الرقدالة زم لتحلير بقارير الشوريا - المقالق الولث اللازم لشيخ الشورط - ا

الكمية الكوست أشغاص

الياقه وبذوره الم يقطع الي قطع صفيرة يرضه الدليب وحرق النجاح تمي تدر ويضاف إليه تطع البقطين وتوضيع القدر على النار لدة ١٠ - ٢٠ دقيقة عتأني يغلي الخليط وينسبح اليقطح طريا

٣-يطحل خثيث البلطين بالحليب ومرق المجاج لمي مشحتة الخشبار لتم يضاف مسحوق الفلفل والسكر إلى الغثيط

٢ - الهرجة تقشي البدان بقفازات مطاطبة أر تشنية لتشرع بذور الظلفل الحريف وينقع في الماء الساخر... ة يخلط القرم واللح

والكزبرة والكعون ويضاف إليها ترون الظلل الاحسر

الصلى ويعمن الخليط عي معمنة كهرباء الغضاره وأتفاء الطحل يضاف ريث الزيتون البها بالشريح حثي يعبيح الظبط متعاسكا و المال الورية حب الماق الى الشورية أو تقدم Lan

ملاحظة تحفظ قرون الفلفل الحريف بعيداعل الضوء والجرارة هلى لبقي

لقعيه اشناد الأرداار شزريا الباشي عثى لعبيح يسمة ومان إسافة جززة الطبيب البشورة إلى شورة البقشن وبالقائر النكية المزوسة فالبالتقمل ولمل بالبقة بحيث تستحل كتابل شرية يشاف إلى alum (it) تضمى موب الكريزة وحبرب الكبرن ليار طانيا لإعطاء الهريسة نكبة *advant يرجد فريسة مافرة فر السوعرطري



يعاد المجدد و المحول المغيد بذاة النابية في الذا المع من عليا الدراية المقال في مسوالقان فيا



بعارت فالزاء بباشة وقشة يشز النزر المريد وغرع Wall or see



تندرك المدرسة مانتعقا قطران فقده وبعثل تكسيعها لمراوعاه

وسانيا وشاورة السعو

بالنجان يوريه

(مريسة البادنجان)

فرع من المتلات الشعبية سمل

كيلو لمرام من البادلجان

الملاشر واللعلع إلى متعبات

ت كوب من ريث الريدون

فصار من النوم المدلول

مسيدوق القلفل الإصود.

في مصفاة كبيرة فرق ماء

٢ ، يو هم زيت الريتون في

مقلاة كبيرة على النارحتي

تر ضع مكمات البادموس مي معمد، الان فيد مليث ماه الشي المث 7 مروداً

عَالَ لَمِ ٢٠ وَقِيقًا .

ا . تضاف مكسات

المقادين

الطريقة

الكنبة تكفي الشغاص

Sep. 3 . الرقت اللازم للطبخ الاعقيقة

الوقت اللؤرم لتحضير القادي

بشعقة معقيرة من سحوق الفتفل المعتور ٢ أرغقة بن الغنز العربي بياض بيفة واحدا مخلولك. ملعقب طعام مل حبوب

الأسود والفائقل الحلو إلى مثلاة الزيت وتنفقف النال تعنها للبلا

 ويثلُّن الباذلجان الدة • إ دقائق عتى يصبح طريأ يقدم الخليط ساعدا مع الحيز العربي المصص

المحير الفريي المصص

ثويعسع ببياش البيش وتتثر حبرب الكنون قرقه ويحمن بالقرن لنة - ٢ دليلة أرحتي يصبح ذهبيا يقطع النفير إلى قطع عدة قبل تقبيب

ملاحظة غالبا ما تستعمل حبوب الكمون عي الطبخ المغرين لأناله رائحة عطرة رتكهة حادة مشابهة للكرويا بل اقوى سنها ويعكن استعمال الكعون مطحونا او يدون طحن لإمطاء لكية للاينة للمع الضان المشيرخ أو الشوى

تثبيه اعلج كموات البائشيان قال كليها يبلغفى من تسيارتها الزيتون الشروبي إفان الرحوان ويوكرب نقط مز تاهية الخرق من الشيروري تعشيج الباسيان الدوراه تطرا الاستية لنزع لل المصارات الرلامة لكن البالينهان السقير والطروالا يطاع إلى

الكعون البالاشجان مع الثوم والقلقل

١ . يحمى القرن إلى هر ارة ٠٨٠ درجة ٣ ، توضع قطع الباذنجان

يشطر الرغيف إلى فلتذين



القرائد الله الراسوان مع لثم و إكثار السود و الثال المرد أم علاقة منام فيها الرود



RAMINEY COM

مردشوالمسردة الكومر مدوميا



يسخ بياض البيعي على أرعاة العمر العربي عُر تَمَّرُ عَيَّا هيرب الكران ويجمعي العين بالثران

لفائف السيجار المقريس

تحصير عذا الطرق بحناج إلى معص العناية يعد هذا النامق عادة عن المللات

بصلته بتواسطه الحجم

المحوب من زيت الريقون

النفشم النهبرة والمفروم

* طعقتان صقيرتان من

١ . بيجس القرن الي هوارة

المفروم بزيت الزيتون على

علرية يضاف اللصوالللروم

و يقلب بالشوكة الكبيرة مع

البعمال كثن يختلط ثماما

به تضاف التوابل و يترك

يجراء عليط العنل والقعور الترابا عنى عصح طريا و دوراسا ريودال إن الجرسي اغرار ه

الثارخش يسبح البصل

سندوق القرعاء

الطريقة

ووادرجة

المشر يالب اليصل

بالمعقة فسميرة بن

ا ١٦٠ غراباً من لحم البقراق

القادس

المرومة فاعمار

123, 3 -الرقت اللازم الطبخ ٢٠-٠٠ بالباة الكيا القراء " شخصا وادلك في عالدة 0.000

بسعوق السياره 🕂 بلعقاء صغيرة عل اسمعوق الرنيسيل مسدوق الظففر الاسود ي خوب من البقدولس القرود فاسن سعمات الماح غراء من وقائق القابلو

الخليط على الثار من - الإلى ه ١ د قولة مع الشجريك بطفقة عشيبة كنيرة حش يسبح اللعم بالجالبا مع البصل يضاف البدونس المقروم ويحوك الخليط ٢. وخفل البيض ثلياة في وعاء زجاجي ثديمب فرق الشدير ويحراه البدييط على

١٨٠ أغرات من الرينة القالية

النار فاجج دقيقة ودقيقتين

الولت الكارم لتحضي القاصع

وتقدم سلخلة

٢. تضاف التوامل لي

تقسم كل رقاقة غاياو

إلى ثلاثة ستطيلات

الراحدة فوق الأشري

د تسح سنطيلات

القابلو بقابل من الزيدة

البائرشيع بلعلة صغيرة

إلى ثقاتاً شعشى بقية

مدهدت بالريت

تدسح اللبائف بالزجدة

القالبة وتخبئ بالقرن لمنة

حش يصبح لرنها لابييا

جانيا ليبرد

وحد النوال الفاول في طيعًا المسرورات على يعسم الماسكة





تطوير الذاف الرائل عني المشووت مرج المسبو إدادا حز



الشار ((الو الدائد الى (الله سنفوا له تشارية العوم وتصد أن مدام و الأمري والطي شلعة الدائر

نخاعات على الطريقة المقربية

تحضير فايحتاج إلى بعمى

تادم بالردة أو ساحنة

الولت اللازء انبحسو المقادير ٢٠ د تبقة + ساعة عد الولداللار والسنخ عادقية الكامية لكشي أربعة أتسغلص

٣ . يحمر الثوم بالريث في مقلاة سعيكة القعر حش يصبح لرته تغييا تضاف البدورة والبقوتس والكزيرة والقلقل الحريف والبهار والكنون وعصير ليعون العامض وشرائح فشرة الحامض إلى اللوم ويقأب الخليط وينرك على بار خليدة سدة ؟ دفاس.

تشاف قشع التفاعات

تثبيه: الازبرة النسراء المتعدد داماً في الشخ الغرس فالضاغر السلقاد وتنبئة السلط وتباع الكزيرا الخشيراء عبرجاهر البلسار

إلى الظليط والترك على بالر عَالِنَاهُ لَذِنَا * ﴿ وَلِلَّاقِ مِعْ التقليب باستمرار وتلدم dist.

والهالسروبارك



تعسل المعاط وسالناه الباريات اللخواص الخواكس ة



alaa pink

تعداد السيرية والتوافق والطنوسي وحسين العاممي وتطع فتدرة الداملية المطوعة إلى التوم المعد بالربية



بتعداد. نعو الساطر إلى عنيما البسوية والتواث والعقوص ويترك عن اسار ادة ١٠ دائق مع الفيد البيناماء من وقد إلم

الكريد والعضواء ماروث المقادس وتخاعات فسان مقعقة منفيرة مزاليهان عال البيض، رسه فاغل حريف ٢ تاكة أيسوص ثوم AP person بقعقة مناسرة باز سنجرق ال كوب زيت زيلون. الصول بقعقة طعام من عصبير علية بتوسطة بل هيوب التبدون الحابقي البندورة الملشرة المعقوطة إفسمامة صفعراءن الشرة صغيرة نن صب البقدوتس بقرومة تاعمة اللنيدون مقطعة إلى شراقح

(راجم ص ٤)

٢ ـ يشرع القشاء الرغيق عن

التفاعان باستعمال سيخ

خشبي وتفحل النخاعات

بالناء البارد وتقطع إلى قطع

کیر ت

الطريطة

إفسامة منفيرة من

٧ , سقع الشفاعات في الماء اللفناف إليه ملعقتين صغير دُين من الخل لدة ساعة واحدت

يتراع العشاء الرقيق لعماعات بالمناصل صن مناس

AMINEY, UNIL

الخضار والسلطة والخبز

إن طعم هذه للنوعات المختلفة من الخضار البسيطة يوازي شكلها جودة ويعكن تقديمها وهدها إلى جائب الطبق الرئيسي

> سلطة العدس والأرز الدافئة

تنصر هذا الخق بعثام إلى، يعش العنابة

كوب من القدس الأسعى

كوب من الأرق البسميي.

ة بصلات مفرومة إلى

و فصوص توم بدقوقة.

٢ طعقتان صغيرتان من

تعوب ريت رينون.

ا له غراماً مِن الرَّبِدَةِ

المقادين

غىرائج.

الوقت الظارم الشعطسير القادمير ا د تبید

الوقت التلازم الطبح ٢٠ دقيلة الكب يتني كة اشعاص

سبحوق القرقة-

مسعوق الكمول،

الكربرة التاهماء،

القرومة.

٣ مشعقتان صفيرتان من

7 مشعقتان مسامرتان من

٢ منعابتان مسعورتان من

٣ لرون من المحمل الأقضى

سحوق الفلفل الحلو

دتيقة على نار هادئة مع الشدرية حتى يدبح البمل

٣ . تضاف الترابل إلى الغليط ريثرك على الثار لدة

١ . يضاف الأرز الصفي والعدس إلى البصل، ثم يضاف البصل الاخضر قرقه ويخثط مجددا ووقلب على النار ، يضاف الفنفل الاسرد عسب الذوق ويقدم

تشيعة: لا يستعمل العدس

الاحسر لأنه مدون بسرعة

ضبقه بل يقسل جيداعة بل

ويقدشك من غير الضروري تقع العنس قط

الخدس ويعملي الأرزامن

مسحوق الفلفل الأسوي

٢ ، يحمر البصل والثوم في

الطريقة

١ - يسلق العدس والأرد في ألماء كل على حدة حتى بمبحا طريان، يصقي

الزيت والزينة لمدة ٢٠



ينفتا لارزاقسني والعرس الي عليط المعبل والثوابل



يغسبات المهمول الأحسيس المعروم إلى المعالين في الزار ويعمون. المشاعد المشار المثقل الاعمواد فاحس المشر



المصالف فعومة والطفل والتكنون والكرورة إلى المعتب ويبترت عار التأريخين فدلمانق



يحس البعش والترم بالرمت والزيبة في ٢ عليمة

كوسكس بالخضار

اللقادس

٢ كريال من المعص

عود قرقة ضغين

القطع إلى الكمات.

ي كوب من الزين الشاشي

بصلة واعداء بقرومة أناهنأ

٠٠٠ قراء من العادلجان

٣ عزرات طوسطة العجم

٣ حيات بخاطه بلوسطة

بالتفعة إلى شرائح فسأنبرك

المحجم بالطفة إلى مكفيات

صقيرة استثنيتر واهدا

إلى مقعيات عطيرة

سيتيشر واعداء

٣ دادعق صفيرد دن

إراجعن صقعة ١١).

اليشير الجنس بالثاء

البارد ويلف ليلة كاطة

يصنعي المحمض ويقسل

جيداً ويو شبح في قدر كبيرة

ويغمر بالله وتوضع اللتم

الحمس تقفف النار ريثرك

على النار جد أن يغلى

الطريقة

- 10 غراماً من البلطان الكناع

- بتعقة منظيرة بن البيار

الهريبة وأوحسب الظلب

الكنية للقي 7 السناسي شق مرفش بعثاج لمقبرة الن يعس المثاية

- إ عَلِمَا - النَّه عَلَالِ اللَّيْ الوالد اللازم الطبخ جاهان

الم فت اللاز و التحفير القامير

٢ كوريان من الناء المخلس، ا ١ ا غرام من القوبياء الجفسراء القطعة إلى ؟ حيثا عرسا ططعتال إلى شرائح وكثيشر واحدو هبلة بقدورة عمراء مقرسطة الاصفيد مشقعة إلى لمالي ملعقاه طعام س البادونس متعقة طعةم من معرسة القضراء القروبة مسموق للأل أسوء مقادير الكوسكس كوب وأعد من الكوسالس

النار الخابة.

يُ يُونِهِ مِنْ اللَّهُ الْمُأْمُّلُ

٢ بالعقدان مسكسرتان من

ساعة وتصف ساعة على

٢. يحدر اليصل بالزيث في مقلاة حجيكة القمر بضاف عود القرفة إلى البصل ويترك على الغار حتى يصبح طرياء

ح يطاف البادة جان

الفلاة وتترك على ذار خفيقة لدة ١٠ دقائق، لأخر بملعثة خشبية.

بالبقرونس والكربرة - paly a

٦. الكرسكس بضاف الماء المظنى إلى الكرسكس ٧ . تضاف الزيدة المذابة إلى الكرسكس يخلط ويتوك

٨ . يو المنع الكو سكوس في لموق بطار الخضار على لار خَفَيْفًا لَدَةً * نَقَائِقٌ ثُمْ يَأْسُمُ مع المقضار -

والصيد المطبوخ

كان من النوع الصحير المائزج

والمزر والطاطة وتفطي ريحرك الخليط من وقت

و يهداف البقطين والبهار و الهريبة إلى الذليط ثم يضاف الماء المغلى والعمس واللزينا والكوسا إلى المائرط فيل نافديم الطبق تضاف قطع البشورة ة , بيران الغليط على النار يعد تعطية القدر غدة ١٠٤ عقيلة أخرى جابن

31201-32

الطبقة العليا لقدر الكوكشين ويقطى ويشران

ملاحظة السم الكر سكس يتظيل على السعيد التيئ

تتثييه ايبرحل الضروري تنفيع البالتجان فن طبخه إذا





بسنود البالنجال والخشاء الحاطان وروافرة الوراسين

يساند المحصرة البرياد الكرحة والشور أو وأراد البنيط عاير الدار الغائبا عدالة الرفية



يتهاف البقشار والمواز والهويسا لوجعت فبالها التحاملو



بونياء خصراء بالتواس

سهية التحصير

بالقادير

د العراب من للتوسيم التحصير

قود دن الرفد الفيدان ٢ مصدل من البدم مداوق يجمعه مدورستك المحجم مقروف بدائدة

حيات مندورد حمر ؟ دائسارد ونظرومه قرن فلفل عبد عبريات جمعير عادوم ساعت لا خوب بن عام السناهن لا خوب بن عام السناهن

الوجمة اللا إم تتقطيب الثاني عيد

اللهام اللهام العمياع - T - والمسابع - T - واللهام اللهام اللهام اللهام اللهام اللهام اللهام اللهام اللهام الل

الوجيه خني ٠٠٠ -

الطربقه

علس التربيدة عطر جيد فرق و الدنم الم تقم العرافية

آیو صبح الربید می دها آه کیږ د و یخت د الب المرم و المصل د یمه ك علی الله عمی یختین برد د هییا حصاف البیار ره و انعلق المتر رف بی البیسل د یخت ب رب د د دوره بی شم سار بحصاف التر یب و یخترك

الحايط على ناء يه يه بده ! باقمع:

بتحاد عاء المحاجم و د الدالت بني ١٠ حمله عند دفاو ١٥ هنم مضيح النو عا تدريه د بد إذ كلى النار قده طوية.

بقدج الجنبة الحجب

مقفضة للسمر الله الدار الدارة الدارة

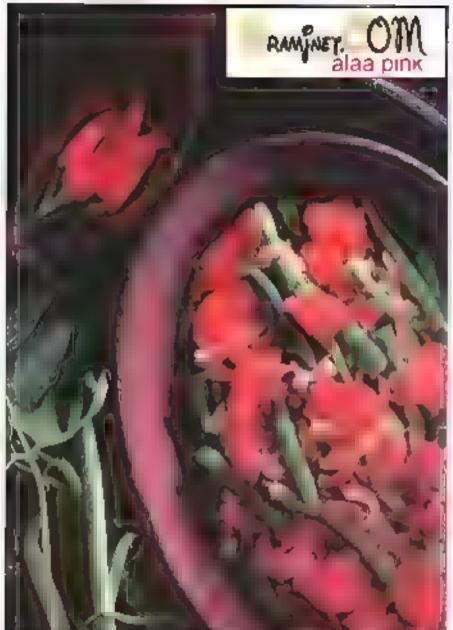












طاحن محصار

حسب عد المبر يحتاج إلى بقطين المرجه

الواد اللا م محضمير ولاسير المجملة المحملة الوبين انخارم بلطيم الأدمية الندية تكلس استعاض

تصبيه متدرج فليتبعو إلى

بغفيان خابيتان

المصوص بي البوم

فالمتعلقة فتعابر مراا أنبد

مر اللكل مربعة مسكير

بعجله فسأنبره في للسفوق

٣ منطقتان فسلامرتان بن

المقدومين فالروم باعما

جحته مترسطة الشيش

ويصف

لعمرينا

الريشق

ونصد

اعتادير

المحم فتسريان وفليتفيين محجر المطاف مقسم

كأخرر إثبر متوسطة الججير

هيان كوسة متوسللة

بالمية البقائلة فيمرد

۳ حیث ہمیا سے عربی

مقساه ومقعقعه الني عديان بخجم والاستنسار

ماسره وبالتلحة إلى مجعيات مسافة الواعدينيا 7 بىنتىسىر

٣ هرويا ڪامس تقطع إلي حلقاع السطائران المتعلقياتمار

بتقرام البعدوس والنفيف

والجرزي الكرساء الكراسي

العقر بيانة

الحجار فانتصاه إلى فنسح سحير بسجمطع السميا وكا

مفروضة بالكما

۳ برصه با می اد کندره ستتنكه القفر على النا الجباي



آ العضاي جيبة الحصار

عفروعه مم البيام الي الد

معتني و بيران عني الدرا بياد ته الي الدينية منبي

ة يوضيرال يد في عقادة

ويضاف 👵 السس الحريد

واليصن عفرا مرواعر شاعي

لا يحدد حبيط البصر أبر

المحف أجرانه الحبيعا وني

الدر دور دون حس

يشم النغبى سنند

ملاحمته الان الكونيت

ينمنه سيرعة كيراء

للتدر المصادر للكي امعه مر القدر معدة دفائق

ستعفه کنے والتقویم مم

محسنات أبيزيات البي الفد

فبن تلبيم الملبق بصبقه

يحف روالعماد وياس

رالكبرز والتادويين

goda lauranian in

فيسييح السمسار طرارته



RAMINEY. OF





سلطه الحزر المنشور

لية النصيح

مستول الرسجبيل

الطريطة

٩ يستر الجر - ريشر يم

ير فينه مع ممتع النميد عن

الواء الرفاع ومعصور المدامع الرم الدام علية المام

دي ند الزمر ارتبي المحاف

القادم طم اد کلمہ احترجم فعلاله عرام سين خيفهم معديرين فصبر تتمون الشامص ال بيعقة يسعمره من

بنعفه فصفيره در مسجوع بتعقه متعلم بس الحصيق بالي هود بد الربيور فتقل سود

ب هومانت النور عليسر والمدوق

مسي يحدث الرعيب ولجنها

ا يعلم لمستر ممور







الحامص ومتحوق الرمجيين والشراء والعبسر د بالریب د عفر می ن کا رجاجی کے يقفي بهراد مشدي لني على «الهناظامة» ح . بــه الـ القــ عج بعة وحبطران مختص سے یا جید کے جب المستقال والمائم والمستد والرجرالي الصصحم عربان الوالمصفي





سلطة الخدر بالتعدع

الرعد اللازمالطية لاعروم

الومح الكلارم سمصني القاسم

الكمية القني سننه البينية مي

سينه التحسير

للمزير الحامص ب كوب من الربب الدياسي بمعقة فسلمره مرعوه الرمار فتغني مسوري سرللح فسر بريداا

سقدير فاختبارت طود عقداع حصر ماوروم بتعاله طعام من عصبير

الطريقه

البقيار السياراتم يقملع إلى اشراعج ويوهسع مي مليق كبير ويضاف إليه

البخدج خفروم

7 المنظ عملين العامس والربب النبائي رماء الرهر والفلدن لأمنوباني مرهليان



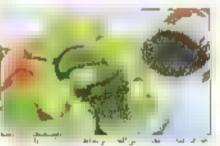




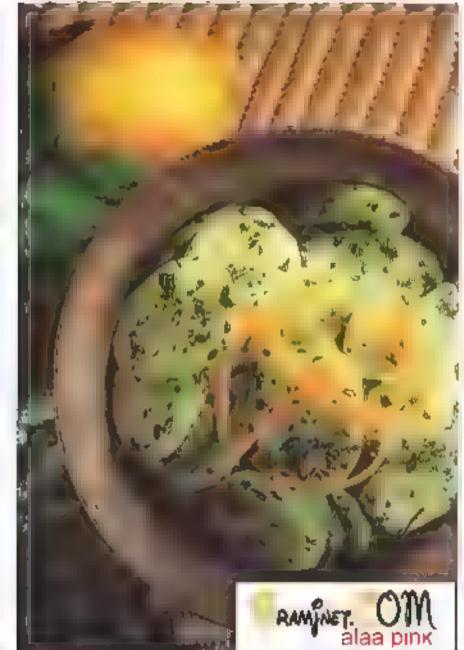
صغير تعطى وابها جند متني يمجانس عريج الحيار والنعناع رسمولة

يدر ۱۶ اثلب مي قسر د الدريفالة مريفرم المشرو الر سرخة النفه والرصبة هي ۱۹۰ محلي شاه . هيله مع مصفی من ماء بر بی البعث بندرانح فشر البرنقال وغادم









سلصه العدفلة بحصيراء مخ التندورد

مريد اللازرالمية المعو البيوانسي واستعامر

تعفيه تلفوم برا الحرا

الرجوانة المحجاء فواري

جوبه منتمير

اغقادير

الأفليفيات كتبراء كنباي

م محمد علي برحد ٠ فلوضفته الخجيع بغسر وتداخ سور ب

متعيية السيوية

وتقسع العنبملا بربي مصطبي والشراخ أندوا الماسم محوي هيي لطفيان فسرابيج الصفوية

ستحوه فلفل السود

ي منفقة صعبرد بي/ينتم مصا عوم مدعوين

۽ هوييادر ريد الربيون

۴ مرد العنيفة بمترديم يفرح الغسة المتاريدي فالها والمعلم الى عندم نسمي ٦

ليد يبدلني



 ٢ شمع البسو عالى فقع تحجم فيجه العاويية الأ

أتحيين وعير التنجيبة بأ

قصحالسج وفي مسع جاجى

والأنتيار تحيوانجن

بالعنفر الاستود السك

التوم و الرعم ب

1 يصد التسته ورو

الهييمية البداء ماري

عده عامل وتأثيره

مالأحظية الدام أو أقام

يم عود بريد و والبريد

المري برائي من مناير اين

44444







سبطه الدريقال

Wear of the same

الطائدسين

eVillaja.

Allen and the S

المواسا بين التو القيسا

ما الراس

ملمك طفيان لي للمقتدح

مسموق القرفة

العكرمطة

الممسر ليونف لأب ريدرع السامم تلكح الراسراسة

البرمية عبرانح البراعة في مين وعطساه. اليها تجع سمر وسراسح اللذر ومد

الرابي الله إبرائسية 💎 م عديونيس المحاجي

 أ يبني الشير عن أي الرهواج والحصور والأمراقة

سنفيه نيم بندر مه اور ماه تخم المصد د بر

ملاحظة ميسي اللو ي مينه کي رينا - جاجي مينفدر ويعسر داد الدالي سيدملت والحاء مصنفي عبوب أأور ريبر فالنس يستهوانه لمريف مرطوان الي

المطيعة















الراجيئم عباق تربع الحسير دونفحن جيد حنى يتحسك يعضي العبهن ويعرب في ميّان بافي عباد

بفسم المح _ رس 1 **مطعه** رشاص ج العضع مم برؤ إلى رعفه ه تجلب الاعمة على فسينيه متهرمة بالرحيد الأم منسح بفرشاة هاهيبه بالبيعان تعمري بنثر السنسيم عني الان عفه وتترك جاب عنى بعد وستفخ مجمهر بالفرن المحار عدوب برقيعه



حدر معربى

١ يبدئي الفرى إلى عزارة

١٨ مرجة يطلط بصط

كرب من الدقيق رالسكر

والملح والمعجرة والدامجيد

الرفطالال مخصصير خادير

في ريده و پيرك جانب هيي

٧ شمل بلية الدنيو

والغنفل المنو ودميز الدره

44.7













بدر راسمه با فرال درسیک



د المراك المتراثي ١٠ يقطر كالراق

الماكولات المحربة

السمعن التقربي منيء نابواع لتنكولات المحربة والسمك حنصته بتس السمك لنبن طبخه بلحصون على نكهة كامية والبشحة تسترق الابتطار طدق غدى بالتوابر والفلقل الحريف

سمعة مشويبة بالغرن

ليسترعه بحثار الي امتي 4,444

لاوقت اللارم للمشيين مقادي AL NEL MY P الرور المرزم للمستحدث الدعدة يكون برايون

وكلعتم إلى شرامح رانبات

يُ يتيمله منطيع دن

بسحوو الكرعم عفده

ب يهدانة مستميرة من مسحوق الكاري

ه زنی ۹ سیات بعدورهٔ

٣ مسالت طادر برين استعماد

المتعقق بيحام س الكربره

» اد امراجه بين القور القشر

لتعويث جرفضه تعظم إلى

الشعبراء عقرومه او

البهدويس مغرورم

والتفقع إلى سرائح

يضع.

والمنسن

مسانيرة مغروبه

البيلمورد

replan

والتدمر موالقنقر البحريف والتوالين والاستحاد والأ الک ی باد المسلم سی البت المعيمة تجرم بهتم لضاف البدو الريسيس البيدورة والكربرة عفروعة او اليقدو بس اعفروم إلى العنبيند ويحرك

النصن مشاف الى اليصن

فطح القبيعية الحميرية

لأ يسر بعبك للدر شرامح البرار اطلاس في بنيق عاص بالفران مرشيع بصنف كدية المستمنة في الطبق ومرضيع السمكة فوشهامع مرفها بمناف بليه دري الى السمكة مصر رؤيه النوار هواق المسمكة رابطتين بوارق A Seed of

د نصير السمك عدة ٣ وفيقة يوريز والغطو عبيه ومعريت لأمي الشرابي فلاه ٧ يفيمه حراق حصى يصيح نجح السعثة جومو بغزم السمكة حالا مريبة

متعميم أربت المنظ البغدوسر بع الجامعي القائدة عمر ص الاصلامة في لم الق ظیر بر اطلا

بقعتم الحومص

حآندين سمكة هاملة ورمها كبيوغرام - Carrier I

معللة فيشيركس المفعلان طعام من عصبين ميمون الحاطين البصانتان مارومكان إلى تسرالح ٣ تصوص توم مباولة الأسطان بلحام مي ريت التربيون

فللباقلة والمداز كالضراء فالزاج بدورها وتقطع إلى شرائح للتعلب حمراء والمتباد تتبارير بدورها وناسع إلى شرائح عريرة خداو ترباي من القلقل المضريف بمرام بدورهم

الطرمقة

البضائي المران (أي لم الرة ۱ عرجه بوسح انسمکه بالل بم بيعد مراك علم بالسوئة مراجاتينها

ي بمتم السمكة في منبق ويغصر طلبها عصير الحابص وسرياسه مسا تعالى

٢. يحمر اليمس والثرج في ريت الرصول عمى يباس

سمت مقربي مع متنصبة التبدورة

متحسير الممو يتناك إلى نعم

التامية الله الرفاعطيين المادي per se T days الرب اللا والشيح

النمية لثقي استعام

بالدبر

 عراب بي سينه السفك الاستعني فسروح النجيد يغمله فترشحته الحجم طيسره ومفرومة بدعيها كمس دوم مديوق ٢ يتمكن بيمهم بن الكريرة العضاراء عفرومة ال خرب من الباندونسي فلروم يتعلم متعبرتان مسحوق الظلطل الحابو التعقة متكثراتين مسيعيوي القلقل التجريب - هو سامن ربد البردون

٢ ميخلف وليعام من عضبير

يقطم فيبيه السمق الي

مكعيب ٢٠٦ سسيمير

يضعد النمس والثرام

والكريرة والبقدويم

وأنغيش الحبو الحربة

وريت الربيون وعصير

الطريقة

ليدون شامصي صبعته التبرورة

حياد بمرورة مسرادتهم مدمرها ونضرم الأروش فسأسر أرس الطبائل المريف مبروعة بدورها ومادروسة بدعمد

لأقرون من البعض الإشطير

ج (فيدادة من الكزيرة الخشيرات الكرومة بدعما ﴿ يَجِيفُ كُوبِ مِن رَبِثُ الرمدون مستموق العصل الإستود

عفيير يتبيرن الجابس

بعشه بغروماه بدعيت

الحدودي يصب الحبيط فراق مكعبات فتتته السجك ريضم الهيم چيد ريد د معاهدي في البلاجة أرابيقع أمده اللير

۳ مشد مکم در السمت فی اسعة وتشري عبي العجم

ب النفيد حتى يصبح ى نچا يخبيا

أأأ محلق فضح البندوا أمامه قصرانسور الجربو والتصل لأحصار والكابرة في وغد تم مسام اليها ربب الراعوا والقنس الأسود

والمحسور البجور العامض واليسير أني عنيم البيدار ة

ه سرك السبية راجيعت

اليندور وجميد في البلاحة مدم ساعمي مدر الأدريمية ملاحمة يجب سي قعلم السنعد على الجحم بدء من لغيره مي الفران اصطلعت البدواء ي السرينة عضندرة فبأامي أنصر فستعسبه سنرانيفه بكسم منح استعكه مشرية راخطية

بجب ان تصنفته البندورة هنى بمعتض من ماتها الفاحص قبان -يسبعبالي

فعيه جاده الر في النصر عار الدي عندت ال عصرةبريون











سعك مع بمر على الطريقة اللعربية

العادير

للمكم التي يمام المداولية عمو عملت المعجم فويد حرالتمر يفروق خوب المعنى مجند بدوية المد de la that had a متقفت بهاري الخرداء اليويه ك

بمترمقة

. ____ 4-5-1 at the second

of the same sales of 40 10 10 10

محاومات الصيافاتين تتعقه متعبرتين للتحوق العلقاء أواللواد اليابلية فسكد الأبد مسهور الرحمد

معالمة منظم ما الاست

> والمستواد والطبيل the state of white a second

٢ المشر الأناكة بمسعة المستر خفريت الرابي لل مطي بردهم مستك شي سيبي خر

منظف المبت ازا والمسادي ره منه ن هور ه

٣ نمسد الديدوم











المستح الساكم المعرساة

رفيس خيها ڪائر ۽ جو

الرجوبي المسك للسر ----دفية المتر علله براية

رفييا المامة علي

terms of a second

أطداق الدجاج المغربى

معيسر فلقرعه والكربرت والكمون معصاكس فلتوايل والمكهات الغنمه الشي يسمعمل في هده الأطباق للمطرة والليمية الطمم

المحاج بالرطون

خود "۵ مانتمسر تتباسي الرير الإلا برعطية الميك الكنة على بنة استاهي

كوب س رساجربطون

خ مصيدان مفروشتان

ولياؤه مساد وأولعه

۽ هوٺ بار الطريارات

المعوب سرق للدجاح

ويبرسه براقيير الحاملي

للمقرط والمعراص كال

المعقب ولمتارض فجسير

ليعضم والمفروعة

وغفتاناني

١٠ لطف دماح

لتفك بنامر أم منتوي Asympton .

مرهقة منطباء مراسبتاري فيرمطينك

> أنيتها فللقداء الر مستعرق فترتم

يتعله فيشره مراحمتون العندر أيملو

متعقه عيشود من الظظ 15-3

التعون الجامض عوب رسون مصر

الطرمقة

The Parent Street التواير في رعامهمي

وسرت بدوساعة واعدة للسمال مهجما طعالو من رايسا الريدون في مقاده كنيره





يحمر الرجاح بالرمب

قدر کیج و معری

وموجم والشجاج في

٢ مصاف عليه الربيد إلى الأغار والمسر البصال خفروه

وغضم المتبعدة التحبراء غدماك

يقدؤ عني در حفياه مغ

اليجريف باستنس الرضياف

أأسمنك الكربرة عاررمة

التماميين والريبون الي همام

الشفيلي الإدر وشرطاني

اسر السفيفة عدد الأمليقة

أوالمني مصيح فمنه الدجاج

ملاحقة يمكن تكثيف مرال

التحاج بومسامه انكوري

فلاور البها عيوالدره

الحبيط إلى قطه البجاء

ومرو المعاج وشرائح

للسراء التعامضي واعصمين

المرجوح





الدحاج اللشحو بالبقدودس

بحفس لاطبق يعتاج الراعضي

ه دليله - ۲ ميد الرفق الم مالطيم عاشه الكنية بكائي مدين أأواه

الرفت الله رم محسب عقادير

مسحوق فلغن أسوب 🚽 بنطقة شخيره س مسحوق الظائل الحريات ٣ بيجدجينان وزرن الواحدة بية التيلو الرام فالانتخار فأرس الربجم ۲ کونیش می ماه ٣٠ شريعه من الربعة اللباية مسحول الكفون سع بعري.

بلقدين كيبوغرام س البيدورة الحصرية بالشرة وبالبروعة بدورها ومكرومه إلى أملخ بضعامة كبيرة عن المقدوس عفروم لنعمأء 7 أشبييان دن الكراس طرومان بدهنأ الشرة عددقته وإعدلاس الحريمين الطاه بقامه وهرومه ماحدا راجع هد ١٤٠

وضحاص

الحثربانة

صمالين.

يعمى الدران إلى عبراره الأربية بعطاليدورة تنفرو مهامع التكدوسان والكرهير وعشره النعامض ثم ينس المجمد بالعش الرصوم ومصحوق الفنفي العربي

أحمين الصوبان يعتمنه البقاء بنان وتعناف للمنصب كتبية الريدة والي كل بجاجه

 تعصير عليبية من طبقتي ير همج 1415 على الطبقة المطلى ه بوخمع الدجاج من مصفه في المنفة العبيا المسح

م العمرة والا

من بيد السور و فال

التجاجئان بالريدة هايه ارتعمى برازو سيرم ٤ بعير التجاجير حي انظر را عداه ممرام = الحرا ساعة وربع ساعة راسانه يحسف ساعه راحتم بصلته متوالة فالمقدم البحيدين حالات فللحو الكنان راهيج البعدى

مالأحظه جنوب لم ماريب يال ما البلدو سر لا و س و الرحمالي يرتسيفس على تصاق واحاج في تعالج عام ۾ ۽ ڪو مير¹لار يضري ، معسيبك متجنب سيتمال المتدرج دور داراق بجلاد

ه ۱۱ میر ال المحدر مريسر لحام ata Ly · J' تعريم عبد الطوق الدار



RAMPHEY. OTM



لعنظ الله المنافي المنافي الله المنافية المنافية المنافية المنافية المنافية الأسوا والمثلثة المنافية المنافية

يتماح مكرمي

المقدس

100 22 6 e 40 10 a21

> FERRICA T ال يتعقد مسميا برجر للبسوء العلق الحنو منفقة فسقتره لي مسعون الطس مستحوان القنوا أومحره الداعيا باول ليعش مقطه 2000

g. _ ata__ _ a a a a a a تسجوو العامار ه ۲ على يرس الجمعم الملوح بالا المتعادمية ----Children on the عامرون متعلة كما بالراليسات الأخمس المرود Jales . Jales at Fire غضاب بيووان الجادهر

عدر وصده اردواده بوبي

الرعفران والمحمي أمايهه الدجوج لمرس بالصيف كني المعيلة بران بمعلية بينه

ساعه والبداء هني يعسخ

بحج الديء طرب عبر بديم النجا الحداث إليه المدرمس عاروح

والمصالين

الرضية فتعرفي

تبنين التغميم حرابر وبسح فعفع

الديداج ورقه والعسار فدانها

A service a

عب الداحد موا

الصيصية والفحاج ويعتاج

علاحظة المنط الماري

كتر الرابسية السنعينة في

العيب والبراء شبيعه مي

التراجين واستيه الليس

محمدة بالمحاور

اللها الانجة الى طابح

an julian wido

المدد معمر

الداخي خيفات

Aug and الكيمانية فيستنبره سي

الطربقة

تتين فسخ الدوياء بالقيدر الخير اليجران ومسطوه القصى الاستراء

٢ عدم المحالمون بعد خطووسع النساس والرابرة

في قد ادا السميك الده.







المسطيلة (فطيره مالدحاج)

الى به د

الرمجيين

الطربقة

والتمس عون مراتيسونين

عفروح والمتربر ماوالكراهم

رالجعير والريب السمي والوسهمير في مقلاه شييره

سوده يحبر المجاج مي

ثم بر قم للبجوجة من معلاء

يتراك المحاج بيبران ويستح

الغري لايه مباعة ومصف ساعة

الأرامية المسخ المهاجة

الواد الكرام للبليات المناد الطير منض المحمسر ويحته

الكني ينمي فاستعمر

الرقداللل وببخصير القلبير

القادير معادير النصبي ہا کرت وہمیاں ساماہ يحرحه واحتدوا بنجا کنتو نے ہ الصنصة والعجي لصفية كيسل مغروباة بدادت د پېښان محلوق إصحابة فبيردين کړب سکر به عمر ، پودر<mark>ی</mark>. التيادوسن المروم مسجوي الشريب فيضامه مر الخريرم مسحوق للكل اسوء الحصراء اشروعاه متعليه فينقدره من ه غرام دن رفائق القاييو مستواق الدرهم ميعلة فطير من غيم التسجار يستدوق الرعابران فوتياس النون ينتشون ميخفك فلحام بساكريت للين من مسمول اللرف البيالي. مباقلة منصروبان وسنعوق

علعقة يتطيره برز بالموق

محاج فواصا من الربدة بمدانية

عوية رفيانية من السكل

تحمه ويبرخ جنده رعظته

الأوثر إلى المنبقة الدعسية عن

الزؤار بالمسح بالؤاعى عدر

حراق ويعملان اليه البيص

مجموري والمسك الدعم واللقرانة والقفض الأسنون ويغزك

علين الندر حسى يتكاثف

معرام ^{الا} در چه و پيدار

بالرسر

٣. يحمى القرن مرة أحرى إلى

هو مستايل هاما ميسطولا

الماهم بوياد

مطرة ومسوالاجاج مع الصد والنحق والقبيل الأسود أعيى الرحافة خصي ال اق الله عبد التي يو اس حمم فلق السحابا حاس بالرساء مامسح دواق المسر رعامان العدق كليا السواي طراف الرعاس عني المسو والمستبح الراهائة الرميية باليراءية للحقق وعائلت للعراق المرازية والمستع عبى شكل أرعار برجيا بالبريد فوروا الفيشراة

٦. الصبر النظيرة بالقرن ندة خاتر او ح بين ٢ د فيقة و ١) كيقة خنى يمسنح أرا بأدفين يسر علمها ما بيقي ما حسط اله عصمي والفيه المنثر

ويعسح اتكل بالربدة عدابه

بالفر شاه

للاصلم فاقه م العابيم

ے معر الصرق نم سیستہ ار پدیا

تعانيه بالفراسات تؤسيع أعافيه

الاراني وتصبيح بالراب ايضنا

وأنبره ومعائلة الحبيب فواور

رك العمية الهاجي يسبح مجموع عدد الرقاقات

حبعه والتزار المتحون

حصون الفاء بالكي

التحت عثي الرقام الاعتق م

أحدث حيد البحاث

بتنته بند بالمحرو الداس محانة أراحيك بنجيه بدو أفاه أأن حفظ بي فننج التجنيم می التان ج





. الماء القبلام والمعج لد عم أبر الله وسرتم



انجا التي برلالة التي مستعد القريدة ويتعوي



بطناك برود بنف الطول المدد الدامم استعوال اللوات الطائل عم الرات و المحاد الذرة على لدد



المتقاد الداعات عارشكر أرافت ويعجى بها

البحوح

اطباق البدوج سوره کانت مثبته بالمهارات او مسونه بالعرب او مطبوحه مإن هدم التشكيبة من الإطباق الشهية تُعد مناسبة جد، للاعتباد،

فحد صان متبل ومحمر

نهر المتعليم

الوآت لللازم لتستسيي بكاديي ٢ مقوقة

استقرق في رعاء يشناف

إليه بيت الرباتون واعاء

التبينه فرق فحدالضح و بنَّس بنليمية جي

يوضيه ماسترامر الحبيط

می صیبیه در ی شیر ة

مسنح أيمت تلكم العصان

يغطف مصيفي من الرجج

إلى العمينية ويردسم فجد

الخنان عليها دوق النباشو

يمراك ألفحد جانبه استقراعة

بالبراس عدة ساعه قبن

 بخار معد القنان في ألفران غايجي تساعه والصنف

السدعة واساعتج ويبيش

بال العبي والأعر بحرفة

حس يحجر جيد وينشف

لم تدار ليال المرايب مي پيند ما

ويحدج جيد بصوكه ٧ يسكر نصم كينة اليريد اللا إبريليين الساعة إلى

النصاصي " ضمامي

مسحوق الكنون

1/4 بنطقه مطفود من مسجوق العرمة

1/4 منطقة فتتقيره بن مسجوق للربجين

أرسه مستقلة مراة يستوق للهفقل الخرماب

1/4مبتلة منخبردين مبسحوق الدعمران

1/3 كارساس ريد الريشون رينبقل جيد بكميه كبيره

من الغنض لأسود ₹ معيدة الشبيدة تحيط البجس طروم أنبوج

المشادس

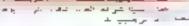
فحفاض بجم للعسان ورياءه خيدو غرام

غر د س الريدم عدر بليريجية اليطوية مسحوق الفلفل الأسود بعبيه طيبره مفرومة باعما 2 المعلى من الكوم الداول 1/2 طبقة مبادردس

بطريقة

فالبيعض القرن إلى عرارة ٧ " در چه څې پېښځ فيود بعم الغبان بالربية الطريه









رجالم المتند عم



يافر لغم الرائم تويين فوقة فلك الإسر

لحع صنان معنوخ مع فول حصر وارصي شوكى

للعب التيوايتناك الرالعم

المقادس

الأكيدو الواحان مي ليمم الشيار وقمتح وستزالتان المعالة مستوار من مصدوق الربجتين سعلة صابيرة س تسعول

الرعائران ٠ جمسان بن القوم المدكولي

جا تصفيت طافهم من الديث لاسبالى

مستحوق الغلغل الإسوب

المراضيع فتفع ينسم العسار

مي قدر مجرزة سحيكه القعر

سخ الرسمين والرعفران

والثوج والريت أنبيس

والفلس لأستوب

العلرجند

الوس اللا جي حضاء عادي

ميته لوف الدروم لايو الله والمسدا الصدايضي محاجم

التكولب ماه

of section

اليياسون

كبيوغرام من حموب الدور عليك وريبها ١٤٠ غرامه مي للتوبير الإرشان بالموهي فسرم هيه هامض مي الحابقان بحفوظ رجع يفققه طبقانه في خصير بالمون

وعبات يبو السوداق

ومعطي ويبرك المصرعتي للا المقطلة للأذ سنائلة والتسقيا مرتاهه والعشي يغلبن التنفح طريد من لمث يفساهه يعمن عاء لمبي لظل فطلم النجع مقمورة يه

⁷ يعملك عادائي بفيار

بالمج مراجعي والرضيع يدرلاه الدجا على التار جني سئانه أ ريعان فيهم المحمر الي القير الدور مكائم عواجرو خنجاح ويصمع البهالفون

حددر سنوو بحناها غلود لارهان سوكس والمسراء المجامعينة البحاء مله طبعته الي ومنه مستير و ويرا بدالمتيم عني باي مكيفة بدران غصا عياها

ا سنة حبر بالتو

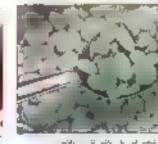
لأحصر غي با معني س

الأ يعناف عملي انجامتي ء الريد ن إلى خنيم النمم

فعجية بنسا سنداا كلوم الا من سا يا الا مار











لجم صان بشوی مع صنصة البشيرمولا

للور المحضير ينفه علال العين

الوريد اللا والعمرية الدهيم النبير كسرا للعاما

> بتقادير بعنته بتوسيته الحجم نبسوره مصان می الدو بردید تو ق والبالعق طعوماني البقدويس فلروم لأجلاعق منعهم من الخريرة الخشيرة بالقرومة منطقه مسفيره بس

> > الطريقة

Residence Section 18

والشدوسي عفررم

والكريرة عهرومه

ومستعرق الكمران

ومسبعرو الرعفران

والفريسة والبيال بيون

التشيرمز لا يعتط اليمس

عنشو مدالترم بدعرق

مسحوق الكعون چ متفقة صفيرتامي مسحوق الرعفران متعقه صفيرتان الهربسية جع سي ۽ والعوب من ريت الريتون ملحفية فتحدم في مصبي المصفض فخد شدن ورداح كبلوش

الرف اللاري محصمير المادير

Age. T

وعصير العامض ويثرك نده

المستخير في المدوب المريض تفحد العسان ويشق النجم مرق عظمة العجد الدهم دون ان يقعس العصلة عن البعوس حسوره أأنجرت العظمة من اللحم بعدر م السكح ربيرغ مي القمد

منالا صعبي من العجد فصوره

ويتسط القسطح

٣ بدهن قطعة اللحم جوا يصبصه النسجرمولا وتبرك نياه سانت على " څر

> يسوي وجد البجم عبي ساعة بم بقيبه القسم الفحد عي سنزايج والقدم ملاحظة البريسة مي

جنيم حاد آلوي من استين

المريف باستغيان عبى بعدو واسته كى خديج مقربني ومكومات لاستامته في الهندن كاليم المرارف على أمريمه والإساريدون والدوم ويجب بالكون كتبعه مثل عابومير والنها يسه تديده المنفع إل قديب مع البيس مسترق أر

المقامق

RAMINEY. OM









طاحن الصبان مع السقرجن

«حجيرة يعنا». إلى يحض السب

مقادير

كسوعا ومرافظم يبعي الضار متي المست فتترين مقرومية التي معجيات هجمها سمعينسر واسدا فلقز

ر تعقمه صبهبردس تستعوق للفلص اصفادته سرالكربرم

العتريقة

المترضح مكميات المسان مع بضاف للعم البصال في لدر سميكة القمر وتضاف

إليها الثواين والعطن الإسبود

والغثغل الحيو ووتغمر ماعه

البرقت اللزارج لنبعقسين القاديع

الويد اللا بالعبرة ساءة الاشتام الكثير أأ استعاصي

الحصر تهروله باعمة متعقة استعباد مي مستحوق الرعدان والمقعة مطبودين بيحوق الويجبير فأغر دافي السطريين فأتمح وجهليس Aug Hope 5

هوب من الخوخ البخالي

البررق الالوع والراصياء

كالطباف الكريرة المصورة والرعفران والرسوين إلى التفنيت ويرضع غانى الدار يفياري يغني الجبرين بنعفد الما ويدران مدد ساعه او حثى يصبح النعم مريا

يقسم السفرجين الي مكعتاب

۲ يحمر السفرجر . البصر بالربده حبى يصبيح بونها

بحجح مكعيات الندج

فارقي منتسف أبية طهي اللحم يغتاف حلبط البحس والسفرجي والحوخ ويثرك على الدر الحليمة حش يمنيح النجم طريًا ويألوم على طبق الثالويم علاحظة مسحري العيدن المنو ماراقر كالنان عريف ومعتدن ويسكي سنجياله يمرع آخر مي المثين الحريف حسب شراق

فنعه بد سما ال م راك بالإجاب ـ

RAMINEY. O'M

alaa pink

الصفراج أواجروا المتتب







أرز مراكشي بكرات اللحم [كفتًا اللحم)

العفس الشق بعناج إلى بعضر

ALL T. الواماء اللازم للشيخ الما وقبقة

التنبأ تكنى الشفاص

الوقط اللازم للتطبير القانبو

القادس السفق ٢٠١ غواد عن الأرز والصفير بعفنان كبيرتان طرومتان والغمسول بالتعقة صغيرتان ٠٠٠ المراد من العبد الشبان او مسجوق الزعفران النيقرا المقروم خلفات وسلمراء مل دسموق اللقل اسود كويان من اغاء أو سرا متعقة مسقنيرة بن اللقلل المحام الفقيل أحوب عن البعدولس طعقة فيطيون بن القريوة المضروب الشرومة ماميا. طفقتا فعام بل بصبي ليمون الحامض

وجال الراما من التريدة أو

العلرمقة

البخلط الارز بالقمع الطحون بواسطة شوكة ثم بضاف إليها أتثرابل والقلقل الملو والكربرة يعين الخليط ويقسم اللحم الن

٥٠٠ کر و متساويه ٢. أَمَّاتِ الرِّيدَةُ أَوْ السَّمَّنِ في قدر سميكة القدر.

؟ وقد مركزات اللسم في الزودة والسمن مع التقليب خلى يصمح الوتها يتيا

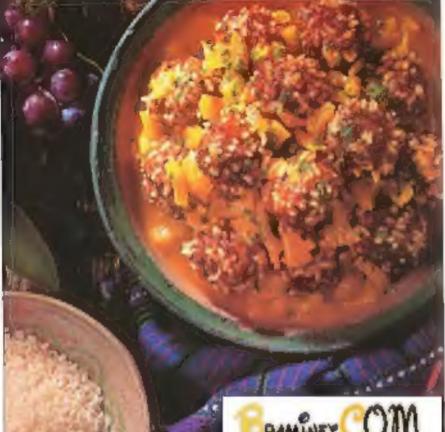
التنزالهم إنى القلعاء الريا بشنارية

1 بجاف البصل والزعقران والظفل الاسود إلى اللحم المدس

المحكيد الناء أو سرق الدجاج في قدر اللحم كالطي القدر ويترك اللحم على ثار معتدلة لمدة - 1 وليقه مع النحريث من حين

٦ ، يضاف البادي نس اللزوم وعصير العانض ويترك الخليط على البار العدة بقائق أخرى ثم يقدم مع الأرز والسلطة القفيراد

تذبيها البادرس الإبطالي عاينته النصل من البلدونس الليدي يتوالر بسعوق الزعفران في معظم السويرماركان بي التياس والمعتبكية ممتيرة الأشران من السول المشمى خيرط الزعفران تترغضن









عما يعنى إول إلى القمات وسائد أجنا العبل المروم ومسول الريد أو الكان الأسورة



يجانك (4) أو مراق الصاح إلى إثرات التمم والعمل اللب والثرات عنى الدان دروا الاستبدا



ينطقة () بر واللحج القرو و براسعة سركة مع الفرقة والقابل المامُ والتأثير و

الحلوبات والقواكه

القُواكِ المُتَوَافِرَةِ عَلَى أَتُواعِهَا في المُقْرِبِ تَحَدَ طَيْقًا مَذَعَتُنَا يَقَدَمَ بِعَدَ الطَحَامِ، آما الحلويات والمعجنات فتخصص للمناسيات الخاصة.

> سلطة فواكه طارجة على الطريقة المغربية

بهاة التعادير

الوقت اللازم لتملسير الفاسير 24.5-

الوات اللازم للطبخ لا لنزوع

٧ مشعفت طعام من ماءالزهر

سيتنوز الشريرنقاله

م عوبان من القريز اللطع

سخر بودرة،

البلسية تبكي الشخاص

† موزتان

شرائح رقيقة ويضاف إلى القواكه في الرعاء الكبير، يضاف ماه الزهرويتير مُولِّنَهُ السكر البردرة.

1 الخماف الفريز القطع إلى سلطة الغراكه، تنثر أوراق النعناع على السلطة

ه غيشر تشرة برقالة وتسلق بالناء أرغى اللطي على ذار شقيفة لمدة مقائق ثم تصفى شار الشرائح فرق سلطة القواكه وتلدم ملاحظة : تتعليم القرين

> يساعد في إضافة النكهة العلوية للسلطة

مفيعه اعتشراء الفرين

المقادير

- ٢ تفاحتان،
- * اجاستان

كوب بن عصير الطريقال

متعقة كعام من عصير اللبيس الحاطي

الطريقة

١ - يقطع التقاح والإجاهى إدون تقشير) إلى شرائح رقيقة وينزع البزير سنها

ويضاف إليها عصير

والإجامي في رها، كبير

أوراق نعتاح اخضى

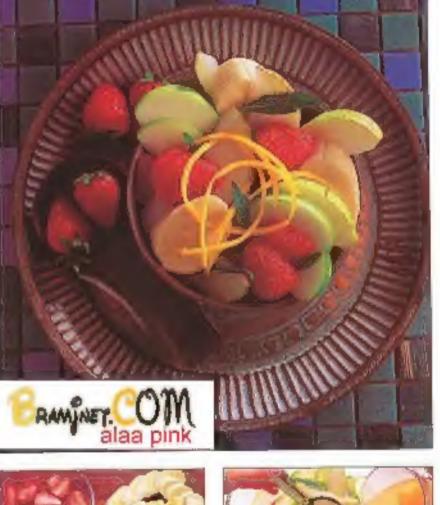
الحامض والبرنقال متي لا



بعدات القرير القطع إلى سلمة القوات والمثر فوقعا أو الو المعاع النصير المشكرة أنو الرينة









يعسى مصير الليعوز و نصير البرندال مرق شرائع انقاع والإنماس

كعك اللوز

المعسير الشق يحثاج إلى عناية

ولا ا غراما من السحر

المذخول الشاعم (بودرة

المقاددر

المبترا

المحون

الطريقة

بيضاء بحقوقة

و ٢٢ غرامة من اللول

اليمني الفرن إلى ١٨٠

والبياسة المخلوقة في رعاء

كنيز ويخفق الزيج جيدا

عش يصبح لرانه أبيشي.

٧ - يمرج اللوز المطعون

وتشر الحاءض المبشور

والظانيلا والقرقة المطحونة

غي وعاء ثان ويضاف الزيج

يعراج البيعي والسندرو بعداده إلى حروح الارز الطعير والثانياة والقرفة وتشر المتصر

درجة ينزج الكر

الرقت اللازم لتحقسير القادير Giry. الرقد اللارم للطبح عاعقية إلى ١٠ دقيقة الكسية تكلس 7 اشتماس

ا مقعققان معقبرتان من فشرالهابض البسون بالعقاء صقيرة من القائدات ومفعقة صغيرة س سحوق القرقة. كبية إضافياء بن السكن اللاعم بويرد للزينة.

والبيش والتطوق.

٢ . يعين الطليط في الرعاء دقائل- يقطى بقطعة الماش

لا يرضع لليل من الدليق على الرف ويدحرج العجج: حش بصبح لقافة قطرها ا

١٤ شريحة وشحرج كل شريحة وتكور بياطن اليد إلى كران متسارية الحجم ع مسم باطن اليد بقليل من الزيت ثم تبسط الكرات إلى الدراص قطرها ٤ ستقيمتراث وتصف في مسينية مدعونة بالريت بحيث بيعد القر من عن الأخر مسافة السنتيمترات ٦ . يستر فرق الاشراص سكر البودرة وتخبز في الفرن لدة ١٥ - ٢٠ د تعيلة أو حشي

يتسيح لوثها ذهبها وتثرك لتبرد ثم تحفظ في مرطبان شفع کیس

ملاحفقة ويقدم الكعث باللور أمي المغرب مع سلطة الأواكاه راجع من ١٠٠.

تشبيه: الثرز مر الشراء ا الماسران استنبالاً عن العالم والمحافظة عليه يحفظ في وعاء معطى بإحكام في كان وارد لا وصل اليه اللو ي

شريجيا إلى مزيج السكر

على يعميح متماسكا علدة ٥ ويترك جانبا لمدة ١ دقيقة

سائيمترات تقطع اللفاقة إلى



موطام قلل من الاقبق عن الرف ويسمر و العن عشر الصن المامة المسم إلى 11 أمامة



ة در " سرايم العجم وتكور ساطر اليدائدهو بة بالربيد إلى الرات أم سيط لني أأو كني



شعبد الاقراص على صينوة وينم عو لها السائر الناهو وشعب بالدر عشر يعسم أولها والدا

الحَّمِرُ الدِّرَاكِشِي الثقي مع القرقة

سيل التحسين

۱۰ مقيلة الوقت اللازم النشخ ۱۰ مامنو

الرقد اللازم الشبينج القاسير

الكنية تنفي من الإس." المدامر

المقاتمين الشنية المقاتمين الشنية إيدة المناسب إيدة المناسب إيدة المناسب الشنية المناسب المنا

الطريقة

١- يقطع راوف الغيز الإفرنجي إلى شرائح منحرفة سداكتها ٢ سنتيشر

 يخفق البيض جيداً في وعاه زخاجي بضاف إليه الثانيلا والمحيب ويعشط حرة الحرى

٢ . الذاب الزيدة في مقلاة
١ . يخلط السكر والقرابة

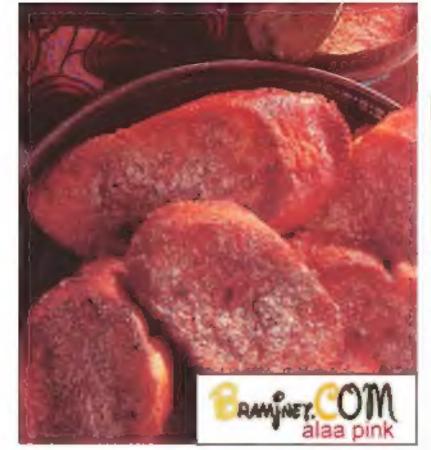
 يختط السكر والقرارة شرورياً ومسموق جرزة الشيب في ملاحظة ا وعاد المدالس

ا تخسر شرق الحير في مزيع البيض والحليب ثم شحمر بالريدة المذاب في المذالة عشر تصبح محمصة ويصبح لونها احبيا توخب علر ورق ابيض عنى يعتصر زيدة الظلي ثم تقمس في مزيح السدر والقرقة الملتونة وجوزة الطب

ملاحظة : منا الغير النيذ مع تعولا العساح

الربدة في القلاة إذا كال باك

يمكك إضافة اللزيدمن





امن رفيد المدر (إلم يعم إلى شرام مدرة الدائمة ا عليم



مطلخ اليحد والطلب والثانية حياه في وها على يتباعي التابية



يفسر المدر مد واليا في مدين السنة الماهم و قطرها وجورة الطب